

Themenvorschlag



Laurent Eperon, Restaurant Pavillon,
Zürich

Philip Rachinger, Mühlthalhof,
Linz

Guido Brivio, Brivio Vini,
Tessin

Lucas Pichler, Weingut F.X. Pichler,
Wachau

Servus meets Grüezi: Baur au Lac und Falstaff laden zu einem österreichisch-schweizerischen Abend

Zürich, 04. Mai 2018 – Die höchsten Berge, die schönsten Wahrzeichen, das beste Essen. Der Vergleich der beiden Nationen Schweiz und Österreich mag schnell in ein Kräfteressen ausarten. Nicht so im Zürcher Fünf-Sterne Hotel Baur au Lac. Denn zusammen mit dem österreichischen Gourmet-Magazin Falstaff lädt das Traditionshaus, welches für höchste Kulinarik steht, zu einem binationalen Abend der Extraklasse mit herausragendem Menü von Laurent Eperon und Gastkoch Philip Rachinger ein. Bei diesem Dinnerevent am 1. und 2. Juni 2018 wird im Rahmen der Food Zürich, dem größten Food-Festival der Schweiz, die Chance geboten, eine kulinarische Fusion der Österreichischen und Schweizer Küche, sowie deren Landesweine hautnah zu erleben. Damit wird das Motto, der diesjährigen Food Zürich „Teilen“ perfekt umgesetzt.

Ausgezeichnetes Essen trifft fantastischen Wein: Im eleganten Sternerestaurant „Pavillon“, einem der berühmtesten Restaurants in Zürich, erwartet die Gäste ein Kulinarik-Erlebnis der besonderen Art im luxuriösen Ambiente des Zürcher Traditionshotels Baur au Lac. Gemeinsam zaubern Küchenchef Laurent Eperon (1 Michelin Stern und 18 GaultMillau Punkte, Aufsteiger des Jahres 2017) und der mehrfach ausgezeichnete, aktuelle Falstaff Bundeslandsieger Oberösterreichs, Philipp Rachinger an zwei Abenden ein unvergessliches Fünf-Gänge-Menü. Die beiden Spitzenköche werden ihre Gäste mit erlesenen Gaumenfreuden verwöhnen. Für die passende Weinbegleitung sorgen der österreichische Gastwinzer Lucas Pichler vom Weingut F.X. Pichler sowie Guido Brivio von Brivio Vini als Schweizer Gastwinzer.

Der Abend beginnt um 19:00 Uhr mit einem Aperitif und einer offiziellen Begrüßung der Gäste, gefolgt von dem Dinner um 19.45 Uhr. Interessierte können ihre Teilnahme online via www.bauraulac.ch/servus-zuerich für einen Beitrag von CHF 250 inkl. Weinbegleitung pro Person buchen. Der Anlass ist auf 60 Gäste pro Abend beschränkt. Im Vorfeld können keine Tische reserviert werden, die Platzwahl erfolgt frei und vor Ort.

Über das Baur au Lac:

Seit über 170 Jahren verdankt das Baur au Lac seine Spitzenstellung in der internationalen Luxushotellerie dem Anspruch seiner Gäste. Seine Lage mit eigenem Park und Blick über den Zürichsee sowie auf die Alpen ist einzigartig. Dabei sind das Bankenzentrum am Paradeplatz und die berühmte Shoppingmeile «Bahnhofstrasse» nur wenige Gehminuten entfernt. Das Hotel bietet 119 Zimmer inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten, alle im Art-Déco-Stil, dem opulenten Stil von Louis XVI oder English Regency kombiniert mit zeitgemässen Elementen und exklusiven französischen, italienischen und englischen Stoffen. Die legendäre Hotelhalle „Le Hall“ erstrahlt nach aufwändiger Neugestaltung und Restauration in neuem „retro“ Glanz. Das Designkonzept ist eine Hommage an die wahrhaft legendäre Hotelhalle und die verschiedenen Stilepochen, die sie durchlebte. Auch die Gastronomie des Baur au Lac zählt zu den exklusivsten der Stadt. Eine ausgezeichnete Küche erwartet Gäste im Sternerestaurant Pavillon, welcher von GaultMillau mit 18 Punkten bewertet wurde und Küchenchef Laurent Eperon mit dem Titel „Aufsteiger des Jahres“ kürte.

Weitere Informationen unter www.bauraulac.ch